

# SNI

SNI 01-3922-1995

Standar Nasional Indonesia

---



Berdasarkan usulan dari Departemen Perindustrian  
standar ini disetujui oleh Dewan Standardisasi Nasional - DSN  
menjadi Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan nomor :

**SNI 01-3922-1995**

## Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup .....	1
2 Definisi .....	1
3 Istilah .....	1
4 Klasifikasi .....	2
5 Syarat mutu .....	2
6 Cara pengambilan contoh .....	3
7 Cara uji .....	4
8 Syarat penandaan .....	4
9 Cara pengemasan .....	4



## **Kedelai**

### **1 Ruang lingkup**

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan.

### **2 Definisi**

Kedelai adalah hasil tanaman kedelai (*glycine max - Merr*) berupa biji kering yang telah dilepaskan dari kulit polong dan dibersihkan.

### **3 Istilah**

**3.1** Jenis kedelai dibagi dalam 4 jenis, yaitu kedelai kuning, kedelai hitam, kedelai hijau dan kedelai campur. Masing-masing jenis terdiri dari biji-bijian yang bentuk dan ukurannya hampir seragam atau ciri suatu varietas.

**3.2** Kedelai kuning adalah kedelai yang kulit bijinya berwarna kuning, putih atau hijau dan bila dipotong melintang memperlihatkan warna kuning pada bidang irisan keping bijinya, tidak tercampur lebih dari 10% kedelai jenis lain.

**3.3** Kedelai hitam adalah kedelai yang kulit bijinya berwarna hitam dan tidak tercampur lebih dari 10% kedelai jenis lain.

**3.4** Kedelai hijau adalah kedelai yang kulit bijinya berwarna hijau dan bila dipotong melintang memperlihatkan warna hijau pada bidang irisan keping bijinya, tidak tercampur lebih dari 10% kedelai jenis lain.

**3.5** Kedelai campur adalah kedelai yang tidak memenuhi syarat-syarat jenis kedelai kuning, hijau, hitam dan kedelai berwarna dua macam.

**3.6** Kadar air adalah jumlah kandungan air dalam kedelai yang dinyatakan dalam persentase berat basah.

**3.7** Butir belah adalah biji kedelai yang kulit bijinya terlepas, dan keping-keping bijinya terlepas atau tergeser.

**3.8** Butir rusak adalah biji kedelai yang berlubang bekas serangan hama, pecah karena mekanis, biologis, fisis dan enzimatis, seperti berkecambah, busuk, bau tidak disukai berubah warna maupun bentuk.

**3.9** Butir warna lain adalah butir kedelai yang berwarna lain dari warna aslinya, disebabkan oleh varietas lain.

**3.10** Kotoran adalah benda-benda asing seperti pasir, tanah, potongan-potongan/sisa-sisa batang daun, kulit polong, biji-bijian lain yang bukan kedelai dan sebagainya.

**3.11** Butir keriput adalah biji kedelai yang berubah bentuknya dan keriput termasuk biji sangat muda dan atau tidak sempurna pertumbuhannya.

**3.12** Hama dan penyakit adalah adanya tanda-tanda hama (kutu, ulat, telur, kepompong) yang hidup dan adanya tanda-tanda penyakit (mycelia atau spora cendawan dan sebagainya).

## **4 Klasifikasi**

Kedelai digolongkan dalam 4 jenis mutu :

- a) Mutu I
- b) Mutu II
- c) Mutu III
- d) Mutu IV

## **5 Syarat mutu**

### **5.1 Syarat umum**

- a) Bebas hama penyakit;
- b) Bebas bau busuk, asam, apek dan bau asing lainnya;



- c) Bebas dari bahan kimia seperti : insektisida dan fungisida;
- d) Memiliki suhu normal.

## 5.2 Syarat khusus

**Tabel 1**  
**Spesifikasi persyaratan mutu**

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan umum			
			I	II	III	IV
1	Kadar air	(%)	maks. 13	maks. 14	maks. 14	maks. 16
2	Butir belah	(%)	maks. 1	maks. 2	maks. 3	maks. 5
3	Butir rusak	(%)	maks. 1	maks. 2	maks. 3	maks. 5
4	Butir warna lain	(%)	maks. 1	maks. 3	maks. 5	maks. 10
5	Kotoran	(%)	maks. 0	maks. 1	maks. 2	maks. 3
6	Butir keriput	(%)	maks. 0	maks. 1	maks. 3	maks. 5

Keterangan : Untuk kedelai campur tidak perlu memasukkan komponen mutu butir warna lain

## 6 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak sebanyak akar pangkat dua dari jumlah karung, dengan maksimum 30 karung dari tiap partai barang, kemudian dari tiap-tiap karung diambil contoh maksimum 500 gram. Contoh-contoh tersebut diaduk/dicampur sehingga merata, kemudian dibagi empat dan dua bagian diambil secara diagonal, cara ini dilakukan beberapa kali sampai mencapai contoh seberat 500 gram. Contoh ini disegel dan diberi label untuk dianalisa. Berat contoh untuk analisa 100 gram.

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang telah berpengalaman atau dilatih lebih dahulu, dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum dan mempunyai sertifikat yang dikeluarkan oleh badan yang berwenang.

## 7 Cara uji

7.1 Penentuan adanya hama dan penyakit, bau dilakukan dengan cara organoleptik kecuali adanya bahan kimia dengan menggunakan indera penglihatan dan penciuman serta dibantu dengan peralatan dan cara yang diperbolehkan.

7.2 Penentuan adanya butir rusak, butir warna lain, kotoran dan butir belah dilakukan dengan cara manual dengan pinset. Persentase butir warna lain, butir rusak, butir belah, butir keriput dan kotoran ditetapkan berdasarkan berat masing-masing komponen dibandingkan dengan berat contoh analisa  $\times 100\%$ .

7.3 Penentuan kadar air biji harus ditentukan dengan alat *moisture tester electronic* yang telah dikalibrasi atau dengan toluen (AOAC 9254).

7.4 Penentuan suhu dengan alat termometer.

## 8 Syarat penandaan

Di bagian luar karung (kecuali dalam bentuk curah) ditulis dengan bahan yang aman yang tidak luntur dan jelas terbaca antara lain :

- a) Produce of Indonesia
- b) Daerah asal produksi
- c) Nama dan mutu barang
- d) Nama perusahaan/pengekspor
- e) Berat bruto
- f) Berat netto
- g) Nomor karung
- h) Tujuan.

## 9 Cara pengemasan

Kedelai dikemas dalam karung goni atau dari bahan lain yang sesuai kuat dan bersih dan mulutnya dijahit, berat netto setiap karung maksimum 75 kg. dan tahan mengalami *handling* baik pada waktu pemuatan maupun pembongkaran.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)